



## Responsabilidad Social Empresarial

**EMPRESA** INDUSTRIA DE PASTAS ALIMENTICIAS DEL SUD S.A. - INPASTAS S.A.

### \* OBJETIVOS DEL PROGRAMA, PROYECTO o ACTIVIDAD

#### 1. PROGRAMA VISITA UNIDADES EDUCATIVAS.

##### Objetivo General:

El objetivo general del programa de visita de colegios, unidades educativas y universidades a la fábrica de fideos es brindar a los estudiantes una experiencia educativa y práctica sobre el proceso de producción de fideos y los métodos utilizados para asegurar la calidad y la inocuidad alimentaria.

##### Objetivos Específicos:

Los objetivos específicos del programa de visita de colegios y universidades a la fábrica de fideos son:

- **Conocer el proceso de producción de fideos:** Los estudiantes pueden comprender el proceso de producción de fideos, desde la selección de la materia prima e insumos hasta el envasado y la distribución, aprendiendo sobre la tecnología y los equipos utilizados en cada etapa.
- **Identificar las medidas de inocuidad alimentaria:** Los estudiantes aprenden sobre las medidas utilizadas en la fábrica para garantizar la calidad y la inocuidad de los fideos producidos, comprendiendo la importancia de la higiene y la limpieza en la industria alimentaria.
- **Conocer la importancia de la innovación en la industria alimentaria:** Los estudiantes logran comprender la importancia de la innovación en la industria alimentaria, aprendiendo sobre las técnicas y tecnologías utilizadas para mejorar el proceso de producción, optimizar recursos y lograr eficiencia.
- **Fomentar una cultura de consumo responsable:** Los estudiantes son motivados a adoptar una cultura de consumo responsable, aprendiendo sobre la importancia de leer las etiquetas de los alimentos y elegir opciones saludables y sostenibles.
- **Reflexionar sobre la importancia de la industria alimentaria:** Los estudiantes reflexionan sobre la importancia de la industria alimentaria y su impacto en la economía y la sociedad, aprendiendo sobre las oportunidades de empleo y la importancia de la industria en la seguridad alimentaria global.

#### 2. CURSOS DE COCINA

##### Objetivo General.

El objetivo general del programa es de promover la alimentación saludable y la nutrición equilibrada en la comunidad, a través de la capacitación y la educación en técnicas culinarias.

##### Objetivos Específicos.

Los objetivos específicos son los siguientes:

- **Capacitar a las amas de casa en la preparación de alimentos saludables:** El programa brinda a las amas de casa las habilidades necesarias para preparar alimentos saludables y nutritivos para sus familias, a bajo costo, incluyendo la selección de ingredientes y la preparación de comidas balanceadas en base a fideos.
- **Fomentar la creatividad culinaria:** El programa inspira a que las amas de casa sean creativas en la cocina, ofreciendo diferentes técnicas y recetas que les permitan explorar nuevas formas de cocinar alimentos saludables.
- **Promover la higiene y seguridad alimentaria:** El programa enseña sobre la importancia de la higiene e inocuidad alimentaria, incluyendo el lavado adecuado de las manos, la preparación de alimentos en superficies limpias, la cocción a temperaturas seguras, y la

"2023 AÑO DE LA JUVENTUD HACIA EL BICENTENARIO"





refrigeración adecuada de los alimentos.

- **Sensibilizar sobre el desperdicio de alimentos:** El programa concientiza a las amas de casa sobre el problema del desperdicio de alimentos y la importancia de aprovechar al máximo los alimentos que tienen a su disposición.
- **Fomentar la inclusión social:** El programa es inclusivo y accesible a todas las amas de casa, independientemente de su origen socioeconómico, edad, género o cultura.
- **Proporcionar un espacio de socialización:** El programa puede ofrecer un espacio de socialización y comunidad, donde puedan intercambiar ideas y experiencias, fomentando así la creación de redes de apoyo entre ellas.
- **Generar impacto positivo en la salud:** El programa genera un impacto positivo en la salud de las amas de casa y de sus familias, fomentando hábitos alimentarios saludables que puedan tener un impacto a largo plazo en su salud y bienestar.

**\* ACTIVIDADES, PROGRAMAS O PROYECTOS EJECUTADOS**

**1. PROGRAMA VISITA UNIDADES EDUCATIVAS.**

**INPASTAS S.A.** es una empresa dedicada al rubro alimenticio, que brinda al mercado nacional alimentos de calidad, saludables, nutritivos y al mejor precio. Adicionalmente se preocupa por la sociedad participando en colaboraciones y donaciones.

Hace más de 10 años, la empresa tomó la decisión de reflejarlo con los niños y estudiantes con el programa de visita de diferentes colegios, universidades y unidades educativas de la ciudad de Santa Cruz de la Sierra en donde le extendía la invitación para que visiten la fábrica y conozcan el sector industrial.

En las visitas, se muestra las líneas de producción, desde la materia prima para la elaboración de los fideos hasta el acabado final, es decir, listo para comercializar.

Durante un periodo, estos recorridos a la fábrica, se tuvieron que parar, a causa de la pandemia, pero a pesar de ello, las visitas continuaron de manera virtual.

En la actualidad, diferentes colegios, universidades y unidades educativas hacen llegar sus solicitudes para que sus estudiantes puedan experimentar la experiencia en la producción de fideos de manera presencial.

Se decidió extender dicha actividad a las diferentes ciudades del país, comenzando por Cochabamba y La Paz. En donde personal capacitado de la empresa, visitan a colegios y muestran videos institucionales, educativos e informativos con respecto a la elaboración de los productos y alimentación saludable.

La finalidad de dicha actividad, no es solamente mostrar el proceso de producción de productos, si no, crear en los niños y jóvenes aquél deseo de emprender y ser excelentes trabajadores, en buenas empresas o incluso siendo dueños de sus propias. Pero, sobre todo, trabajando siempre con respeto, honestidad, cuidado y trabajando en equipo. Además de generar interés por el sector industrial y la fabricación de productos nacionales.

A continuación, se detalla la cantidad de visitas de estudiantes realizadas:

Ciudades		Santa Cruz	La Paz	Cochabamba
<b>2022</b>				
<b>Presenciales Virtuales</b>	Abril	1,391	-	-
	Mayo	3,650	-	-
	Junio	5,222	-	-
	Julio	1,060	-	-
	Agosto	2,884	-	-
	Septiembre	2,695	5,503	6,053
	Octubre	2,340	6,924	6,094
	Noviembre	1,520	4,418	2,256
	Diciembre	-	2,050	-

**"2023 AÑO DE LA JUVENTUD HACIA EL BICENTENARIO"**



		2023		
Presenciales Virtuales	Enero	-	664	-
	Febrero	680	3,405	5,410
	Marzo	770	4,880	6,749
<b>TOTAL</b>		<b>22,212</b>	<b>27,844</b>	<b>26,562</b>

## 2. CURSOS DE COCINA

INPASTAS S.A. es una empresa comprometida con sus clientes y la sociedad, no solo brinda productos de excelente calidad a precios accesibles, sino que además desde el año 2005 viene realizando cursos de cocina de manera gratuitos en los diferentes distritos y provincias del Departamento de Santa Cruz.

A través de estos cursos, se ha llegado a más de 11.000 personas donde se les enseña además de cocinar, los diferentes grupos alimenticios que se encuentran en la pirámide nutricional, los beneficios de cada uno de ellos y la importancia que tienen en una alimentación saludable.

Asimismo, la finalidad de esta actividad, es brindarles a las amas de casa las habilidades necesarias para preparar alimentos saludables y nutritivos para sus familias, a bajo costo así también, brindar a las personas que tienen sus emprendimientos gastronómicos, diferentes y nuevas recetas para ampliar su menú y a las personas que aún no tienen su negocio propio, motivarlos para que se animen a emprender, con recetas fáciles y a bajo costo, lo cual les permitirá tener otra fuente de ingresos económicos para brindarle a sus familias una mejor calidad de vida.

## \* RESULTADOS

### 1. PROGRAMA VISITA UNIDADES EDUCATIVAS.

Entre los resultados obtenidos del programa se incluyen los siguientes:

- **Mejora de la percepción de la marca:** Un programa de responsabilidad empresarial bien ejecutado mejora la percepción de la marca y la reputación de la fábrica de fideos. Los estudiantes tienen una opinión más positiva de la empresa después de aprender sobre sus prácticas de responsabilidad social.
- **Fomento de una cultura de responsabilidad social:** El programa de visita ayuda a fomentar una cultura de responsabilidad social tanto dentro de la fábrica de fideos como en la comunidad en general. Los estudiantes comparten lo que han aprendido en la visita con sus amigos y familiares, creando conciencia sobre la importancia de la responsabilidad social.
- **Mayor compromiso de los empleados:** La implementación del programa de responsabilidad social aumenta el compromiso de los empleados con la empresa, ya que pueden sentirse orgullosos de trabajar para una empresa que se preocupa por la comunidad, sobre todo en estudiantes y futuras generaciones.
- **Mejora en las prácticas de inocuidad alimentaria:** El programa de visita ayuda a que la fábrica mejore sus prácticas de inocuidad alimentaria. Los estudiantes pueden ayudar a identificar áreas de mejora y la empresa puede implementar mejoras a partir de comentarios o preguntas que hacen los estudiantes en su visita.
- **Incremento en la satisfacción del cliente:** Los clientes pueden tener una opinión más positiva de la fábrica después de enterarse de sus prácticas de responsabilidad social. Esto puede resultar en una mayor satisfacción del cliente y en la fidelización de los mismos.

### 2. CURSOS DE COCINA

Entre los resultados del programa se consideran los siguientes:

- **Incremento de habilidades culinarias:** Las amas de casa mejoran sus habilidades culinarias y aprenden nuevas técnicas de cocina para preparar comidas saludables y balanceadas para sus familias.
- **Mejora de la alimentación familiar:** La capacitación en técnicas culinarias y la selección de ingredientes saludables contribuye a una alimentación más saludable para las familias de las

"2023 AÑO DE LA JUVENTUD HACIA EL BICENTENARIO"



amas de casa.

- **Reducción del desperdicio de alimentos:** La concientización sobre la importancia del uso completo de los alimentos reduce el desperdicio de alimentos en los hogares de las amas de casa.
- **Creación de comunidad:** El espacio de socialización proporcionado por el programa fomenta la creación de una comunidad entre las amas de casa, lo que mejora su bienestar social y emocional.
- **Empoderamiento de las amas de casa:** El programa empodera a las amas de casa, aumentando su confianza en sus habilidades culinarias y permitiéndoles desempeñar un papel más activo en la alimentación y la nutrición de sus familias.
- **Impacto positivo en la economía familiar:** La capacitación en técnicas culinarias y la selección de ingredientes saludables contribuye a la reducción de los costos de alimentos y a la creación de hábitos de consumo más sostenibles, lo que impacta positivamente en la economía familiar.

* PRESUPUESTO	
PROGRAMA VISITA UNIDADES EDUCATIVAS.	551,986.40
CURSOS DE COCINA	188,618.44
TOTAL	Bs740.604,84

ÁREAS DE DESARROLLO								
Nº	ACTIVIDADES	Económico	Social	M. Ambiental	P. Educativos	Salud	Otros	No
1	PROGRAMA VISITA UNIDADES EDUCATIVAS.				X			
2	CURSOS DE COCINA				X			

\* Información proporcionada por la sociedad comercial

"2023 AÑO DE LA JUVENTUD HACIA EL BICENTENARIO"

